









# КАЛЕЙДОСКОП

## ПЕРНАТЫЙ СОГЛЯДАТАЙ



Совет неверным супругам: если вы решили изменить — извлеките сначала из пернатых свидетелей — попугаев, канареек и всяких сорок. Они не только умеют говорить, но и сообщают, кому «стучать». Так, например, недавно в Китае жена узнала о неверности мужа именно от говорящего сороки. Приехав из длительной командировки, женщина внимательно послушала свою птичку, споврав которой за это время значительно пополнился. Постулаты действительно были: птица выдала многое, чего раньше никогда не говорила — «развод», «я тебя люблю», «не беспокойся». Все это сорока запомнил из телефонных разговоров мужа с любовницей, решила подстеречь мужа, заметив, что пришла к адвокату, чтобы узнать, может ли птица выступать как свидетель. Однако адвокат признал, что судьи вряд ли согласятся оформить развод, полагаясь только на показания говорящего сороки.

## ЛЮБВЕОБИЛЬНЫЙ СВАЩЕННИК



Ошибаются те, кто не находит никакого интереса в работе священника. Некий 77-летний французский священник был большим любителем женщин и обожал их целовать. Отец Жорж де Нанта называл женщин своими «духовными женами» и утверждал, что ему «нужно исследовать их губы». Ватикан предупреждает отца Жоржа, что он будет отлучен от католической церкви, если продолжит целоваться. В ответ на это отец Жорж заявил следующее: «Это мое право и моя обязанность целовать их, когда мне заблагорассудится. Они сами хотят этого, ведь эти поцелуи — составная часть таинства Церкви. Господь сказал мне, что я могу и должен целовать женщин». Пришлось святого отца отстранить от занимаемой должности. Теперь он может вволю и беззаказно целоваться.

## КОРМ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН



Для поддержания репродуктивной функции и высокого уровня потенции мужчине достаточно ежедневно съедать 2-3 апельсина. По утверждению американских ученых, именно этот приятный оранжево-солнечный фрукт способен помочь мужчине сохранить свое мужское достоинство на долгие-долгие годы. В ходе эксперимента, проведенного на группе страдающих от воспаления простаты мужчин, американские ученые констатировали весьма обнадеживающий факт: возможность стать отцом у некоторых мужчин восстанавливалась буквально через 3 — 5 месяцев после ежедневного употребления 250 мг витамина С. А это именно то количество, которое содержится в 2-3 апельсинах. Известная формула «даме — цветы, детям — морковное» дополняется: «мужчине — апельсины».

## НОВАЯ ГРУДЬ — БЕЗ СИЛИКОНА



Тайская массажистка Кхем-мун Сонгла утверждает, что за последние 14 лет она увеличила грудь у тысяч тайских женщин, не пользуясь химическими веществами или силиконом. Удовольствие, правда, стоит недешево: за шесть курсов массажа по 10 минут каждый — 16 000 бат (около 400 долларов). Результат — прибавка к размеру груди на 2,5 — 10 сантиметров. Клиенты выглядят довольными, несмотря на то, что курс лечения довольно болезненный: массажистка шлепает, щиплет и массирует жир и мышцы верхней части груди, а также бока и живот клиенток. После окончания курса Кхем-мун обучает женщин специальным упражнениям для поддержания формы груди. Глядя на все это, некоторые врачи признали, что древняя техника массажа может быть действенной.

# МОЗАИКА

## АКТУАЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ

# КЛУБНИЧНЫЕ СТРАСТИ

Ирина БИГДАЙ, «День»

Говорят, что еще Казанова считал клубнику самой сексуальной ягодой. Он утверждал, что ее красный цвет и чувственный аромат могут возбудить пылкие желания и эротическое безрассудство. Самое время проверить слова великого соблазнителя — в эти дни мы переживаем пик клубничного бума. Так что запасайтесь клубникой и экспериментируйте! Подсказываем несколько тематических рецептов.

### КЛУБНИКА «РОМАНОВ»

Самый популярный десерт — клубника со взбитыми сливками — изобретение Петра I. Лакомство получило название «Клубника а-ля Романов» и до сих пор считается одним из самых популярных в мире блюд. Как сообщали «Санкт-Петербургские ведомости», монарх особенно любил этот десерт в разгар российской зимы. Как удавалось добыть свежие ягоды для царя, история умалчивает, но в середине июня нам это и не важно. Главное, сохранился рецепт: 500 г клубники помыть, удалить зеленые веточки, залить смесью 125 г свежесваренного апельсинового сока и 125 г апельсинового ликера. Промариновать часа три и перед подачей на стол откинуть на дуршлаг, отцедив маринад. Подавать, разумеется, со взбитыми сливками. Проблему последних для настоящих кулинаров будем считать «не проблемой», а для настоящих покемоновладельцев баллончики с того же рынка, содержимое которых считается вполне съедобным.

### СЛИВКОЗАМЕНИТЕЛЬ

Допустим, вы точно знаете, что самому взбить сливки вам не под силу, а баллончики считаете подозрительным и дорогим удовольствием. Тогда предлагаем заменить эту составляющую воздушным кремом: 7 желтков, 500 г сахара, 1,5 л молока, 2 ст. ложки крахмала и ванилин (на 2 кг ягод). Развернуть желтки в сахаром, добавить ванилин, крахмал и влить в горячее молоко, помешивая. Растереть следующим образом: растереть в ступе на огне, чтобы не образовались комочки. Как только крем начнет густеть, снимаем с огня и заливаем разложенную по вазочкам клубнику. Если в каждую порцию воткнуть кусочек вафли, можно сэкономить на ложках!

### ТВОРИТЕЛЬНЫЕ ФАНТАЗИИ

В пользе творога никто убеждать не нужно. Он дает только 180 — 200 калорий, но энергии предоставляет на три часа ходьбы, на один вечер на сцене или на полдня работы — совсем как хороший «кофе-молочко», сыра, или десерт. Поэтому смело берем 200 г творога жирностью от 0 до 20%, 2 столовые ложки меда и смешиваем со свежей клубникой в любом соотношении. Блюдо зовется просто — творог с клубникой.

Или вот еще на той же опере: 500 г нежирного творога, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г ягод. Творог, молоко и оба вида сахара следует растереть до полного растворения и перемешать со свежей клубникой. С нежирным творогом можно приготовить крем: 2 столовые ложки творога, 1 чайная ложка лимонной цедры, 2 граненых стакана кефира, 50 г сахара, 250 г клубники. Кефир, сахар, цедру лимона и творог хорошенько взбить и смешать с разрезанными пополам ягодами. Энергетическая ценность 100 г продукта всего-то 71 ккал, так что им смело можно называть бутлочку, бисквит или гренку.



А вот клубничный десерт с творогом и фисташками — для тех, кто любит повозиться. Требуется: 300 г клубники, 200 г фисташек, один лимон, 4 полоски желатина (или просто — из пакетика), 300 г нежирного творога, 200 г молодого сыра, 2 столовые ложки меда и столько же сиропа. Клубнику помыть и обсушить! Отложить в сторону 1 столовую ложку фисташек, остальные мелко порубить. Натереть цедру лимона, а сам лимон очистить от разделительных пленок (1) и только тогда порубить мякоть. Пока желатин замочить в холодной воде, творог смешать с молодым сыром, добавить мед и мякоть лимона, а после — ввести мед и сироп. Уже влажный к тому времени желатин растопить на слабом огне, помешивая, добавить все с отложенными фисташками и клубникой и переложить в емкость объемом 1,5 л. Поставить в холодильник на четыре часа. Остывший крем опрокинуть на тарелку, засыпать сверху рубленными фисташками. Перед тем как подать на стол, не забудьте нарезать на порции.

### НАПИТКИ, МУССЫ, КОКТЕЙЛИ

Для разминки начнем с киселя: 240 г клубники и столько же сахара, 10 г крахмала и 0,2 г лимонной кислоты (при желании можно увеличить количество, но не превышать этих же пропорций). Удалить зеленые хвостики, промыть ягоды холодной водой и протереть через частое сито. Полученный сок слить в посуду (лучше — фарфоровую) и поставить в прохладное место. Оставшиеся после протирания ягод выжимки залить горячей водой, довести сахар, тщательно размешать, нагреть до кипения, а затем процедить. В готовый сироп влить картофельный крахмал, предварительно разведенный холодной кипяченой водой и процеженный, и быстро довести до кипения. После того как кисель закипит, нагревание прекратить, соединить кисель с охлажденным ягодным соком, смешанным с лимонной кислотой. После этого еще раз размешать, разлить в порционную посуду и посыпать сахаром. Засекать время — должно пройти не более 65 минут. Приступая к приготовлению мусса, следует только хорошо подкрепиться, ибо понадобится аж 120 минут. Кроме свободных двух часов необходимо 150 мл молока, 300 г клубники, 3 чайных ложки желатина, 70 г сахарной пудры, ванильный сахар. Процесс должен быть организован в определенной последовательности. Одновременно подогреваем молоко и растворяем желатин в холодной воде, а когда он набухнет — ставим в печь на 35 — 50 секунд до состояния 50%-ного растворения. Ни в коем случае не допускать желатин до кипения, влить его в горячее молоко. Клубнику вымыть, обсушить и размять с сахарной пудрой. В оставшее молоко добавить ванильный сахар и хорошо взбить. В конце взбивания добавить размятую клубнику. Когда масса станет густой, выложить ее в формочки или на блю-

дочки и поставить в холодильник на несколько часов.

Самый простой коктейль — клубника в чем-нибудь, например — в шампанском. Ягоды для этого подготавливаются суперидеальными, и обращаться с ними нужно архинажно — беря каждую клубнику за плодоножку, ополаскиваем ее холодной водой, затем плодоножку удаляем, а ягоды раскладываем по стеклянным бокалам. Посыпаем сверху сахарной пудрой (по 1 чайной ложке на каждый бокал), накрываем прозрачной пленкой и ставим на 1 час в холодное место. Затем ставим бокалы на поднос и заливаем ягоды сильно охлажденным шампанским. Вместо него можно использовать буржундское шипучее вино, портвейн, шери или вино «марсала» — но главное, напиток должен быть хорошо охлажденным. После этого незамедлительно подаем к столу вместе с нежным, свежим бисквитом.

### ВЫСШИЙ ПИЛОТАЖ

Но все это были лишь цветочки. В качестве настоящих ягодок предлагаем приготовить шарлотку или, точнее, клубнику «Шарлотт». Сначала печем печенье бисквитное «пальчики»: 4 желтка, 3 ст. ложки сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара взбиваются миксером до состояния густого, светло-желтого, вязкого крема. Добавляем 2 взбитых со щепоткой соли в крутую пену белка и 2 столовые ложки сахара. На эту смесь просеять 75 г муки и осторожно перемешать. Духовку разогреть до 200°C. Противень застелить бумагой для выпекания или смазать маслом. На него выложить из кондитерского мешочка 14 полосок длиной 8 см каждая и выпекать 15 минут. Готовые бисквиты сразу же снять с противня и охладить. Тем временем приготовить начинку: 500 г клубники вымыть, до полурасового состояния. Третью часть смешать с 3 столовыми ложками сахара и 2 столовыми ложками апельсинового сока. 10 столовых ложек сахара замочить на 15 минут в холодной воде. 3 листа (из 10) нагреть на маленьком огне до полного растворения и смешать с клубнично-апельсиновым сиропом. Для выпекания шарлотку можно использовать и подходящие по размеру формы для выпечки кекса с «ребрышками». Форму сполоснуть холодной водой и перелить в нее нашу заготовку для клубничного желе, поставить в холодильник, пока не застынет. Бисквитики смочить апельсиновым ликером. Будут бисквиты — они не должны размокнуть! Форму выложить бисквитными «пальчиками». 250 г белого сухого вина вскипятить с 3,5 столовыми ложками сахара, снять с огня, дать немного охладиться и смешать с 6 желтками. Поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, довести до загустения. Оставшиеся 7 листов желатина растворить в заготовке для желе. Добавить оставшееся клубничное пюре. Крем поставить в холод до тех пор, пока он не начнет застывать. 400 г сливок взбить в крутую пену, подмешать к крему и дать постоять на холоде еще минут десять. Заполнить форму клубничным кремом и оставить минимум на 2 часа в холоде. Перед подачей на стол осторожно вытряхнуть из формы, украсив взбитыми сливками и целыми клубничными ягодами. И покажите мне того, кто, отведав этот шедевр кулинарного искусства, останется неприступным!

# СВЕТСКАЯ ХРОНИКА

## УИТНИ: НУ ЧТО, СЪЕЛИ?

Скорее небеса упадут на землю, чем Уитни Хьюстон разболит натуральным мехом. Певец не страшны никакие угрозы от защитников животных, которые собираются провести против нее акцию во время вручения награды за пожизненный вклад в искусство от «Black Entertainment Television». Представители организации «Люди за этическое обращение с животными» (PETA), известные своей любовью пачкать краской изогнутую из натуральных мехов одежду знаменитостей, заявили, что если Хьюстон наденет меха на церемонии, то пожелает об этом. Последние успехи артистки этой организации — сладкий соевый пирог, который вместо Карла Лагерфельда попал в Келина Кляйна, а он-то вроде был ни при чем.

Поразмыслив, что именно приводит в восторг «зеленых», Уитни решила лишиться их удовольствия. По поводу ее запятой одежды. Певца заказала короткую норковую шубку с пятнами голубого, розового и фиолетового цветов в качестве украшения.



## ТАКАЯ ОНА, ВЗРОСЛАЯ ЖИЗНЬ

Подрастающая «звездочка» Кирстен Данст («Интервью с вампиром»), собираясь на взрослый небосклон, добралась до первой сексуальной роли. По словам юной артистки, она там «немного кричит, немного плачет и немного занимается сексом». В одной из сцен Кирстен идет к дому обнаженной в поисках презерватива, чтобы заняться сексом со своим одноклассником. Режиссеру нового фильма, конечно, очень не нравится акцент, который большинство пытается сделать именно на первом обнажении актрисы на экране. Одну из сексуальных сцен Кирстен вообще вырезали из фильма. Кроме того, режиссер даже советствовал с мамой Кирстен, какие сцены можно оставить. Мамы звезды, как всякая нормальная мама, вообще говоря, не в восторге от наличия в фильме сексуальных сцен с дочерью.



## НОВЫЙ ЗАГОВОР КРЕМЛЯ

Кэмерон Диаз («Маска», «Все без ума от Мэри», «Ангелы Чарли») снимается в новом политическом триллере «Страх». В фильме, возможно, будет занят Майкл Дуглас, если он решится ради съемок в Америке на время оставить Англию и свою жену Кэтрин Зетон-Джонс. В картине с бюджетом приблизительно 64 миллиона долларов речь пойдет о закулисной войне между фракциями Конгресса США. Кэмерон Диаз сыграет русскую красавицу, работающую в Кремле. А Дугласу достанется роль сотрудника ЦРУ, расследующего мафиозный заговор, в котором замешан криминальный синдикат из России. Старые времена возвращаются, однако.



## ЦЕНА УТРЕННЕГО СНА

### КЕЙТ МОСС

Американский женский журнал «Vogue», вероятно, потребует от Кейт Мосс компенсацию в 7000 фунтов стерлингов за то, что супермодель не пришла на запланированную фотосессию. «Vogue» не пожалел средств для съемки новой обложки журнала — Мосс ждала фотограф Марко Тестино и целая армия стилистов. Однако редакция журнала забыла, что Мосс — «коза», которую утренняя сессия ждала ее на работе безнадзорно. Фотограф и стилисты зря прождали модель, но жалпе терпение — Мосс не явился. Руководство «Vogue» особенно рассердилось, что модель не сочла нужным позвонить в журнал или известить редакцию другим способом о том, что она все еще спит.



## СТРАСТНЫЙ ФОТОГРАФ АДАМС

Оказывается, Брайан Адамс не только музыкант и поэт с мировым именем. Одна из граней его таланта — фотографировать: в августовском выпуске журнала «Lace» будут опубликованы его фотографии звезд. Номер будет содержать статьи о 100 знаменитых «показывающих вещи, которые не стоило бы показывать». Материалы будут проиллюстрированы фотографиями Адамса, на которых запечатлены Шерил Кроу, Гвинет Пэлтроу, Памела Андерсон. Брайан страстно увлекается фотографией с юного детства — в свет вышли два альбома с его фотографиями «Made In Canada» и «Heaven». Доходы от их продаж Адамс направил в фонды по лечению рака груди.



## ТЕАТРЫ

**БЕЛОРУССКИЙ БАЛЕТ**  
(пл. Парикской Коммуны, 1, тел. 234-06-66).  
27 июня — П.Чайковский, «Спящая красавица».  
29 июня — П.Чайковский, «Лебединое озеро».

**ТЕАТР ОПЕРЫ**  
(пл. Парикской Коммуны, 1, тел. 234-10-41).  
26 июня — закрытие оперного сезона. Гапа-концерт звезд оперной сцены «Опера — любовь моя».

**ТЕАТР ИМ. Я.КУПАЛЫ**  
(ул. Энгельса, 7, тел. 227-17-17).  
25 июня — Малый театр представляет спектакль «Арт».  
26 июня — «Парфен и Александра».  
27 июня — «Саламат».  
27, 28 июня — «Смак яблыка».  
30 июня, 1 июля — «Убийство Гонзаго».

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТЕАТР**  
(ул. Мясникова, 44, тел. 220-81-26).  
26 июня — «Веселая вдова».  
27 июня — «Современная хореография».  
28 июня — «Новые амазоны».

**ТЕАТР-СТУДИЯ КИНОАКТЕРА**  
(пр-т Машерова, 13, тел. 223-08-71).  
26 — 29 июня — «Остров нашей любви и надежды».

**ТЕАТР-СТУДИЯ «ВОЛНАЯ СЦЕНА»**  
(ул. Я.Купалы, 21, тел. 285-81-04, 245-07-06).  
25 июня — «Чорт і баба».  
26 июня — «Принц Мамбаку».  
27 июня — «Вечар».

**КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ «МИНСК»**  
(ул. Октябрьская, 5, тел. 285-39-08, 206-66-38).  
Театральный проект «Виртуозы сцены» (тел. 226-90-49) представляет:  
24 июня — комедия «Искушение». В ролях: Любовь Полищук, Борис Щербак.

**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ДОМ ОФИЦЕРОВ**  
(ул. Красноармейская, 3).

# ЧТО, ГДЕ, КОГДА



Малый театр (тел. 262-13-98) представляет:  
28 июня — спектакль Р.Викторя по пьесе Э.Радзинского «Наши Декамерон XX». В главной роли — И.Алексимов.

## КОНЦЕРТЫ

**КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ БЕЛГОФИЛАРМОНИИ**  
(пр-т Ф.Скорины, 50, тел. 284-77-66).  
28 июня — Государственный симфонический оркестр РБ. Дирижер — А.Синько.

**ЗАЛ КАМЕРНОЙ МУЗЫКИ**  
(пр-т Ф.Скорины, 44).  
25 июня — вечер старинного русского романса «О, танцовщица волшебных слов и звуков». Исполнители — Т.Тюнина (сопрано), Н.Руднева (меццо-сопрано). Партия фортепиано — Л.Максимов.

## ШОУ

**КОНЦЕРТНЫЙ ЗАЛ «МИНСК»**  
(ул. Октябрьская, 5, тел. 285-39-08, 206-66-38).  
25 июня — Илья Олейников и Юрий Стоянов в программе «Городок».

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЫКАЛЬНЫЙ ТЕАТР

(ул. Мясникова, 44, тел. 220-22-14).  
26 июня — концерт звезд польского джаза. Исполнители: трио Анджея Ягодзинского, Лора Шафран (вокал).

## ДВОРЕЦ РЕСПУБЛИКИ

(Октябрьская площадь, 1, тел. 229-64-53).  
27 июня — Александр Малинин с программой «Девятый вал».

## ВЫСТАВКИ

**Национальный художественный музей (ул. Ленина, 20). Время работы: 11.00 — 18.00, выходной — вторник.**

Филателистическая выставка «Знаки почтовой оплаты Республики Беларусь», посвященная 10-летию государственного суверенитета Беларуси.

**Национальный музей истории и культуры Беларуси (ул. К.Маркса, 12). Время работы: 11.00 — 18.00, выходной — среда.**

Выставка «Минералы и метеориты». Выставка детских рисунков «Светачама дзяцей Беларусі XX стагоддзя».

**Музей современного изобразительного искусства (пр-т Ф.Скорины, 47). Время работы: 10.00 —**

18.00, выходные — воскресенье, понедельник.

Выставка графики Ларисы Журавич «Натюрморт». Выставка витринных художников «Замки»: В.Сорокин (живопись), А.Духовников (графика), О.Захаревич и С.Сотников (скульптура).

**Музей истории белорусской литературы (ул. Богдановича, 15). Время работы: 9.00 — 20.00, без выходных и перерывов.**

Выставка керамики Николая Пушкар «Полесские чудеса», Людмилы Базаровой и Людмилы Дамениковой (бату).

**Художественная галерея (ул. Сурганова, 16). Время работы: 10.00 — 14.00, 15.00 — 20.00, выходной — воскресенье.**

Выставка живописи Сергея Криштоповича.

**Галерея «P.S.» (пр-т Машерова, 51). Время работы: 10.00 — 14.00, 15.00 — 19.00.**

До 28 июня — выставка Игоря Крашенинкова «Фотокомьютерная графика».

**Галерея современных визуальных искусств «NOVA» (ул. В.Хоружей, 16, центральная библиотека им. Я.Купалы). Время работы: 10.00 — 18.00, выходные — суббота, воскресенье, вторник.**

Фотопроект Зои Мигуновой «Обыкновенные люди».

## ГОЛОД ГОЛОМУ НЕ ТЕТКА

Дело было в Праге. Молодой человек очень хотел есть, но денег у него не было. Тогда он решил: ну что он со мной сделаю? — не предполагая, что пражские официанты знают толк в извращениях. Узнав, что платить нечем, они заставили его снять всю одежду. В результате посетителя ничего не оставалось, как идти на улицу голым. Однако далеко он не ушел: на ближайшей станции метро его увидели полицейские. Они закатали его в полиэтиленовый мешок и отвели в участок для выяснения всех обстоятельств дела.

В одном ресторане в Нидерландах бонка, питающийся «на халяву», каждый раз торжественно выводили под руки на улицу (одежды), считая, в который раз ему удалось провести не очень бдительный персонал. Всего он проделал свой трюк более сотни раз. Интересно, как поступили бы официанты в минском ресторане — добровольцы из голодных для экспериментов есть?



## ЧТОБЫ ВАС НЕ ОБМАНУЛИ

# ДОГОВОР ДОРОЖЕ ДЕНЕГ

**Елена САК**

Затянул ремонт квартиры. Обращался в строительную фирму. Стоимость и сроки выполнения работ меня устраивали. Мы подписали договор. Но вместо обещанных исполнителем двух месяцев ремонт занял четыре, изменились и цены. Строитель объяснил, что не удалось купить дешевые материалы. Смогу ли я доказать, что фирма взяла лишнее, не предупредив об этом заказчика, то есть меня? И как избежать подобных ситуаций?

Д.Петкевич, Минск. Как говорят в народе, договор дороже денег. Ведь именно этот документ, утвержденный подписями, обеих сторон и заверенный у нотариуса, теперь берется за основу при любом споре или в случае судебного разбирательства. Обычно все моменты сделки оговариваются обоим сторонам, включая в проект и дорабатываются еще не раз. Окончательный вариант должен устраивать обе стороны. Это значит, что типового договора за основу лучше не брать, он может внести много путаницы. Скорее всего, именно на такую уловку и попался наш читатель. Не лишним будет проверить, имеет ли фирма право на выполнение подобных видов работ (постановление Кабинета Министров №456 от 21.08.95 о лицензировании), и убедиться, что сделка не противоречит уставным документам фирмы. Чтобы избежать неприятных ситуаций, а также материальных потерь, будьте внимательны при заполнении графы «Права и обязанности сторон», а также «Ответственности сторон». При соблюдении всех этих условий вам не придется воплотить.

## МЕЧТЫ ФИННОВ

Секс на воздухе и любовь в хороших протертой сауне — такие мечты занимают первые места в списке самых распространенных сексуальных фантазий жителей Финляндии. В опросе приняли участие 3 тысячи человек. Так, женщины особенно притягивают лес, и они часто мечтают о неожиданных и приятных встречах на природе. Мужчины фантазируют о сексе в кабинке для примерки в магазине, а также в офисе. Более трети опрошенных мужчин и четверть женщин уже осуществили свои эротические мечты, связанные с природой. Сауны не по назначению использовались чуть меньше опрошенных. Риск быть застигнутыми возбуждает примерно половину опрошенных, но только несколько из них заявили, что были бы не против, чтобы кто-то наблюдал за ними во время занятий сексом.

## БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ В ЛЕСУ

Это касается и тех, кто любит природу и секс, и тех, кто любит только секс. Несколько дней назад полиция Беркшира (Великобритания) была вынуждена прервать ночную лес и озеро после того, как группа перепуганных подростков прибегала в местный полицейский участок и рассказывала о том, что в близлежащем лесу, скорее всего, произошло убийство. Подозреваемого видели, как в лесу около Раддинга мужчины несли нечто, принятое ими за обнаженное тело жертвы. В ходе оперативных розысков работы и дополнительных вопросов свидетелей полицейским удалось выяснить, что все происходившее было вовсе не убийством, а скорее даже наоборот. Страстная пара, занимавшаяся сексом в лесу, найдена так и не была, но местная полиция довольна, что не пришлось иметь дело с серьезным преступлением. В местной школе, надо полагать, теперь введут курс сексологии.





## ВОСКРЕСЕНЬЕ, 1 ИЮЛЯ

## БЕЛОРУССКОЕ ТЕЛЕВИДЕНИЕ

7.00 Детективный сериал «Нестор Бурма» (Франция). 1-я серия. 8.35 «Агромир». Информационно-аналитическая программа. 9.00 Новости. 9.15 «Похачонка». Мультисерия (Международный Французский Канал). 9.40 «Одиссея команды Кука». Телеигра. 10.15 «Все нормально, маман!». Развлекательная программа. 10.50 Большая игра. 11.00 «Восхождение на Эльбрус». 11.10 «10 лет». Избранное. 12.15 Арсенал. Программы об армии. 12.45 Развлекательная серия «Возможное, они сошли с ума» (Великобритания, Австралия). 13.20 Серия по выходным. «25 притворас на Юг» (Международный Французский Канал). 14.00 «Другие официальные лица». 14.35 «Восхождение на Эльбрус». 14.50 «Восток-Запад» с Александром Домаром. 15.40 Кинофильмное док. 16.10 Ф/ф режиссера В. Рыбарева «Свидетель» (Беларусь/Россия). 1-я и 2-я серии.

гатор. 19.40 Телебарометр. Прогноз погоды. 20.00  
Резонанс. 20.50 Спорт-курьер. 21.05 Н.Данилова  
в мелодраме «Американка» (Россия). 22.40 Те-  
левизионный Дом кино. X Международный кино-

**ОРТ**  
6.00 Новости. 6.10 «Нежный яд». Телесериал

«Салочка». 8.00 «Утренняя звезда». 8.50 «Библиомания». 9.00 Новости. 9.10 «Нелюбимые заблуждения». 9.30 «Пока все хорошо». 10.10 Кинопоиск «Увольнение на берег». 11.50 «Утренняя почта». 12.25 «Клуб путешественников». 13.05 «3х3, Семенов!», 13.45 «Сокровища Кремля». 14.00 Новости. 14.10 «Девушки с картером». Телесериал. 15.05 «Дисней-клуб». «Губи и го» команда. 15.35 «Миньоны и умники». 16.00 «Сказка природы». «Правда о птицах». 17.00 Новости. 17.20 «Тревога в мандариновом рае». Спецрепортаж. 17.45 Лирическая комедия «Будьте мои мужем». 19.25 «Криминальная драма «Гория». 21.30 «Кремль». 22.50 «Илия кино». Драма «Гений дядюх».

**РОССИЯ**

6.20 Фильм-сказка «Королевская охота». 7.45 Прогноз погоды. 7.50 Русское тело. 8.40, 17.55 «Есть Бинго шоу». 9.20 Доброе утро, страна. 10.00 Анатлия. 10.55 «Городок». 11.30 Фестиваль. 12.16 Парламентские часы. 13.00 Сетевые. 13.45 Диспут. 14.05 «Секрет». 14.50 «Секрет». 15.40 «Секрет» мира по автогонкам в классе «формулы-1». Гран-при Франции. 17.00 «Зеркало». 18.05 Боевики «Остров Макинни». 20.00 Боевик «Мадия бесстыдная». 21.55 Концерт Леопада Агитина, Анжелики Варум и Андрей Милова. 23.40 Фильм «Мототро». 1.50 Прогноз погоды.

**НТВ**

7.00 Сегодня. 7.20 Серии «Новые приключения Супермена». 8.20 «Женский взгляд». 9.00 Сегодня. 9.20 Х/ф «Как мыслить мы были». 11.00 Сегодня. 11.25 Х/ф «Родители». 12.00 Комедия «Приходите завтра...». 13.50 Сегодня. 18.00. Сегодня. 18.50. Сегодня. 19.50. Сегодня. 20.00. Сегодня. 20.10. Сегодня. 20.20. Сегодня. 20.30. Сегодня. 20.40. Сегодня. 20.50. Сегодня. 21.00. Сегодня. 21.10. Сегодня. 21.20. Сегодня. 21.30. Сегодня. 21.40. Сегодня. 21.50. Сегодня. 22.00. Сегодня. 22.10. Сегодня. 22.20. Сегодня. 22.30. Сегодня. 22.40. Сегодня. 22.50. Сегодня. 23.00. Сегодня. 23.10. Сегодня. 23.20. Сегодня. 23.30. Сегодня. 23.40. Сегодня. 23.50. Сегодня. 24.00. Сегодня. 24.10. Сегодня. 24.20. Сегодня. 24.30. Сегодня. 24.40. Сегодня. 24.50. Сегодня. 25.00. Сегодня. 25.10. Сегодня. 25.20. Сегодня. 25.30. Сегодня. 25.40. Сегодня. 25.50. Сегодня. 26.00. Сегодня. 26.10. Сегодня. 26.20. Сегодня. 26.30. Сегодня. 26.40. Сегодня. 26.50. Сегодня. 27.00. Сегодня. 27.10. Сегодня. 27.20. Сегодня. 27.30. Сегодня. 27.40. Сегодня. 27.50. Сегодня. 28.00. Сегодня. 28.10. Сегодня. 28.20. Сегодня. 28.30. Сегодня. 28.40. Сегодня. 28.50. Сегодня. 29.00. Сегодня. 29.10. Сегодня. 29.20. Сегодня. 29.30. Сегодня. 29.40. Сегодня. 29.50. Сегодня. 30.00. Сегодня. 30.10. Сегодня. 30.20. Сегодня. 30.30. Сегодня. 30.40. Сегодня. 30.50. Сегодня. 31.00. Сегодня. 31.10. Сегодня. 31.20. Сегодня. 31.30. Сегодня. 31.40. Сегодня. 31.50. Сегодня. 32.00. Сегодня. 32.10. Сегодня. 32.20. Сегодня. 32.30. Сегодня. 32.40. Сегодня. 32.50. Сегодня. 33.00. Сегодня. 33.10. Сегодня. 33.20. Сегодня. 33.30. Сегодня. 33.40. Сегодня. 33.50. Сегодня. 34.00. Сегодня. 34.10. Сегодня. 34.20. Сегодня. 34.30. Сегодня. 34.40. Сегодня. 34.50. Сегодня. 35.00. Сегодня. 35.10. Сегодня. 35.20. Сегодня. 35.30. Сегодня. 35.40. Сегодня. 35.50. Сегодня. 36.00. Сегодня. 36.10. Сегодня. 36.20. Сегодня. 36.30. Сегодня. 36.40. Сегодня. 36.50. Сегодня. 37.00. Сегодня. 37.10. Сегодня. 37.20. Сегодня. 37.30. Сегодня. 37.40. Сегодня. 37.50. Сегодня. 38.00. Сегодня. 38.10. Сегодня. 38.20. Сегодня. 38.30. Сегодня. 38.40. Сегодня. 38.50. Сегодня. 39.00. Сегодня. 39.10. Сегодня. 39.20. Сегодня. 39.30. Сегодня. 39.40. Сегодня. 39.50. Сегодня. 40.00. Сегодня. 40.10. Сегодня. 40.20. Сегодня. 40.30. Сегодня. 40.40. Сегодня. 40.50. Сегодня. 41.00. Сегодня. 41.10. Сегодня. 41.20. Сегодня. 41.30. Сегодня. 41.40. Сегодня. 41.50. Сегодня. 42.00. Сегодня. 42.10. Сегодня. 42.20. Сегодня. 42.30. Сегодня. 42.40. Сегодня. 42.50. Сегодня. 43.00. Сегодня. 43.10. Сегодня. 43.20. Сегодня. 43.30. Сегодня. 43.40. Сегодня. 43.50. Сегодня. 44.00. Сегодня. 44.10. Сегодня. 44.20. Сегодня. 44.30. Сегодня. 44.40. Сегодня. 44.50. Сегодня. 45.00. Сегодня. 45.10. Сегодня. 45.20. Сегодня. 45.30. Сегодня. 45.40. Сегодня. 45.50. Сегодня. 46.00. Сегодня. 46.10. Сегодня. 46.20. Сегодня. 46.30. Сегодня. 46.40. Сегодня. 46.50. Сегодня. 47.00. Сегодня. 47.10. Сегодня. 47.20. Сегодня. 47.30. Сегодня. 47.40. Сегодня. 47.50. Сегодня. 48.00. Сегодня. 48.10. Сегодня. 48.20. Сегодня. 48.30. Сегодня. 48.40. Сегодня. 48.50. Сегодня. 49.00. Сегодня. 49.10. Сегодня. 49.20. Сегодня. 49.30. Сегодня. 49.40. Сегодня. 49.50. Сегодня. 50.00. Сегодня. 50.10. Сегодня. 50.20. Сегодня. 50.30. Сегодня. 50.40. Сегодня. 50.50. Сегодня. 51.00. Сегодня. 51.10. Сегодня. 51.20. Сегодня. 51.30. Сегодня. 51.40. Сегодня. 51.50. Сегодня. 52.00. Сегодня. 52.10. Сегодня. 52.20. Сегодня. 52.30. Сегодня. 52.40. Сегодня. 52.50. Сегодня. 53.00. Сегодня. 53.10. Сегодня. 53.20. Сегодня. 53.30. Сегодня. 53.40. Сегодня. 53.50. Сегодня. 54.00. Сегодня. 54.10. Сегодня. 54.20. Сегодня. 54.30. Сегодня. 54.40. Сегодня. 54.50. Сегодня. 55.00. Сегодня. 55.10. Сегодня. 55.20. Сегодня. 55.30. Сегодня. 55.40. Сегодня. 55.50. Сегодня. 56.00. Сегодня. 56.10. Сегодня. 56.20. Сегодня. 56.30. Сегодня. 56.40. Сегодня. 56.50. Сегодня. 57.00. Сегодня. 57.10. Сегодня. 57.20. Сегодня. 57.30. Сегодня. 57.40. Сегодня. 57.50. Сегодня. 58.00. Сегодня. 58.10. Сегодня. 58.20. Сегодня. 58.30. Сегодня. 58.40. Сегодня. 58.50. Сегодня. 59.00. Сегодня. 59.10. Сегодня. 59.20. Сегодня. 59.30. Сегодня. 59.40. Сегодня. 59.50. Сегодня. 60.00. Сегодня. 60.10. Сегодня. 60.20. Сегодня. 60.30. Сегодня. 60.40. Сегодня. 60.50. Сегодня. 61.00. Сегодня. 61.10. Сегодня. 61.20. Сегодня. 61.30. Сегодня. 61.40. Сегодня. 61.50. Сегодня. 62.00. Сегодня. 62.10. Сегодня. 62.20. Сегодня. 62.30. Сегодня. 62.40. Сегодня. 62.50. Сегодня. 63.00. Сегодня. 63.10. Сегодня. 63.20. Сегодня. 63.30. Сегодня. 63.40. Сегодня. 63.50. Сегодня. 64.00. Сегодня. 64.10. Сегодня. 64.20. Сегодня. 64.30. Сегодня. 64.40. Сегодня. 64.50. Сегодня. 65.00. Сегодня. 65.10. Сегодня. 65.20. Сегодня. 65.30. Сегодня. 65.40. Сегодня. 65.50. Сегодня. 66.00. Сегодня. 66.10. Сегодня. 66.20. Сегодня. 66.30. Сегодня. 66.40. Сегодня. 66.50. Сегодня. 67.00. Сегодня. 67.10. Сегодня. 67.20. Сегодня. 67.30. Сегодня. 67.40. Сегодня. 67.50. Сегодня. 68.00. Сегодня. 68.10. Сегодня. 68.20. Сегодня. 68.30. Сегодня. 68.40. Сегодня. 68.50. Сегодня. 69.00. Сегодня. 69.10. Сегодня. 69.20. Сегодня. 69.30. Сегодня. 69.40. Сегодня. 69.50. Сегодня. 70.00. Сегодня. 70.10. Сегодня. 70.20. Сегодня. 70.30. Сегодня. 70.40. Сегодня. 70.50. Сегодня. 71.00. Сегодня. 71.10. Сегодня. 71.20. Сегодня. 71.30. Сегодня. 71.40. Сегодня. 71.50. Сегодня. 72.00. Сегодня. 72.10. Сегодня. 72.20. Сегодня. 72.30. Сегодня. 72.40. Сегодня. 72.50. Сегодня. 73.00. Сегодня. 73.10. Сегодня. 73.20. Сегодня. 73.30. Сегодня. 73.40. Сегодня. 73.50. Сегодня. 74.00. Сегодня. 74.10. Сегодня. 74.20. Сегодня. 74.30. Сегодня. 74.40. Сегодня. 74.50. Сегодня. 75.00. Сегодня. 75.10. Сегодня. 75.20. Сегодня. 75.30. Сегодня. 75.40. Сегодня. 75.50. Сегодня. 76.00. Сегодня. 76.10. Сегодня. 76.20. Сегодня. 76.30. Сегодня. 76.40. Сегодня. 76.50. Сегодня. 77.00. Сегодня. 77.10. Сегодня. 77.20. Сегодня. 77.30. Сегодня. 77.40. Сегодня. 77.50. Сегодня. 78.00. Сегодня. 78.10. Сегодня. 78.20. Сегодня. 78.30. Сегодня. 78.40. Сегодня. 78.50. Сегодня. 79.00. Сегодня. 79.10. Сегодня. 79.20. Сегодня. 79.30. Сегодня. 79.40. Сегодня. 79.50. Сегодня. 80.00. Сегодня. 80.10. Сегодня. 80.20. Сегодня. 80.30. Сегодня. 80.40. Сегодня. 80.50. Сегодня. 81.00. Сегодня. 81.10. Сегодня. 81.20

**22.45** Фильм «Голод».

**ТВ-6**

**6.00** Дорожный патруль. **6.15** Фильм «Таинственный остров». **7.50** «Все в сад!». **8.15** «Вы — очевидец». **8.55** «Сеть». **9.30** Сериал «Улицы разбитых фонарей-III». **10.30** «Наши любимые животные». **11.10** Дорожный патруль. **11.35** Детектив.

«Ошибки Тони Вендисса». 14.00 «Сегодня». 14.30  
«Шоу Бенни Хилла». 15.15 Телемагазин «Формула  
здоровья». 15.25 «Мое кино». 16.20 Сериал  
«Самые громкие преступления XX века». 16.55  
«Итого». 17.30 Дорожный патруль. 17.45 Ката-  
строфы недели. 18.45 Сериал «Улицы разбитых  
фонарей-III». 20.00 «Итого». 21.35 Фильм «Диана  
— королева сердец». 23.35 «Х-фактор». 0.15 «Ев-

**КУЛЬТУРА**

**9.05** «Сказка о царе Салтане». Х/ф. **10.30** Экспедиция «Чиж». **10.55** Машины времени. **11.20** Мультфильмы. **11.50** Бабушкины рецепты. **12.05** Графоман. **12.30** «Занесенные ветром». Д/ф. **13.30** Новости культуры. **13.45** Театральная летопись ХХ века. **14.40** «Семь коротких дней из жизни поэта».

ри». Х/ф. 2-я серия. 15.10 «Приключения Буратино». Мультфильм. 16.15 Тем временем. 16.40 Ток-шоу «Наобум». 17.05 В мире танца. «Лебединое озеро». 18.55 Вечерняя сказка. 19.25 «Не горюй!» Х/ф. 21.00 Новости культуры. 21.20 Лучшие воспоминания о большой жизни. 21.25 «Такси». Х/ф.

**6.30** Музканал. **7.00** «Невероятный Халк». Мультсериал. **7.30** «Хитклиф». Мультсериал. **8.00** «Час пик». **9.00** Автопанорама. **9.20** Боевик «Мои самые любимые звезды-2». **11.30** «Ее звали Никита». Сериал. **12.30** Музыка на СТВ. **12.45** «Здравствуйте, доктор». **13.15** Комедия «Блондинка за углом». **15.15** «Невероятный Халк». Мультсериал. **15.45**

«Киноафиша Минска». 16.45 «Клуб «Белый попу-  
гай». 17.15 Мелодрама «Дорогая Клаудия». 19.30  
Информационная программа «168 часов Минска»  
20.30 «Секретные материалы». Серил. 21.30  
Боевик «Крутой и смертоносный». 23.35 Драма  
«Гойя в Бордо». 1.50 Ночной мюзикант.

ТВЦ

7.05 «Скажи лету «Да!». 8.05 Мультфильмы. 8.45  
«Отчего, почему?». 9.25 «Полевая почта». 10.00  
Московская неделя. 10.30 Деловая лихорадка.  
10.45 Комедия «Максим Перепелица». 12.25  
«Приглашает Борис Ноткин». 13.00 События.  
13.15 «21-й кабинет». 13.40 Национальный ин-  
терес. 14.25 «Хвосты». Мультфильм. 14.45 «Ко-  
манда на Марс». 15.15 Погода на неделю. 15.20

«Слушатель дел». 17.50 «Чисто английское убийство». Сериал. 19.00 «Момент истины». 19.55 Прогноз погоды. 20.00 «Американка». Х/ф 22.00 События. 22.15 Спортивный экспресс. 22.50 «Деликатесы». 23.20 Московский хит.

Больница скорой помощи. Врач заходит в палату и начинает осматривать больных — у всех травма головы. Врач спрашивает первого пострадавшего:

- Чем это вас так?
- Скалкой...
- А вас? — спрашивает второго.
- Тоже скалкой...
- А вас? — спрашивает третьего.
- И меня скалкой...
- Это что — эпидемия такая, что ли?

— Нет, доктор... Вы вон того мужика в коме видите? Ну, так вот — он убежал от своей жены и попытался затеряться в толпе...

\*\*\*

— Не верю я в женский футбол. Ну где найти 11 женщин, согласных показаться на публике олимпийского уровня?

Москва. Трамвай. Москвичу на ногу встал какой-то тип. Москвич обращается к типу:

- Простите, вы случайно не из ФСБ?
- Нет...
- А вы случайно не из Санкт-Петербурга?

— А какого же хрена, ты, гадина, на ногу мне встал?!!

тов и телефонов несет рекламодатель

Мнения авторов опубликованных материалов могут не совпадать с мнением редакции. Рукописи не рецензируются, с письмами читателю

редакция поступает по своему усмотрению  
Перепечатка публикаций газеты  
«День» возможна только с разрешения редакции

тов и телефонов несет рекламодатель. Мнения авторов опубликованных материалов могут не совпадать с мнением редакции. Рукописи не рецензируются, с письмами читателей редакция поступает по своему усмотрению. Перепечатка публикаций газеты «День» возможна только с разрешения редакции.

тов и телефонов несет рекламодатель. Мнения авторов опубликованных материалов могут не совпадать с мнением редакции. Рукописи не рецензируются, с письмами читателей редакция поступает по своему усмотрению. Перепечатка публикаций газеты «День» возможна только с разрешения редакции.